

Salade printanière avec feta en croûte de pistaches



Une sensation de printemps: une salade croquante avec une vinaigrette sucrée à base de jus de raisin concentré, accompagnée de feta en croûte de pistaches et de fleurs comestibles.

La recette d'aujourd'hui est un festival de saveurs, de couleurs et de consistances. Le contraste entre la feta crémeuse et moelleuse et sa croûte de pistaches croustillantes est en effet saisissant. Avec un morceau de pain comme «accompagnement», cette salade constitue aussi un repas complet.

Ceux qui désirent une véritable ambiance printanière agrémentent leur assiette avec des fleurs. Avant de les acheter, il faut toutefois s'assurer que les fleurs sont vraiment propres à la consommation et qu'elles n'ont pas été traitées avec des produits phytosanitaires. Astuce: certaines épicerie fines et supermarchés proposent désormais des fleurs comestibles préemballées.

Sauce

- 300 ml de jus de raisin rouge
- 100 ml d'huile d'olive
- 60 ml de vinaigre de pomme
- sel et poivre

Salade

- 150 g de salade mêlée ou de salade au choix
- 6 à 7 radis, en fines tranches
- 2 petits oignons de printemps ou 1 gros, en fines tranches
- 1 petite poignée de fleurs comestibles, facultatif
- 4 abricots séchés (si possible tendres), coupés en petits dés
- 1 petite poignée de ciboulette fraîche, finement hachée
- 200 g de pistaches grillées salées
- 2 cs de panure
- 400 g de feta
- 1 assiette creuse avec de la farine
- 1 œuf battu dans une assiette creuse

- huile de friture

Sauce

1. Réduisez le jus de raisin dans une casserole à feu moyen jusqu'à 50 ml (cela prend environ 15 minutes), en remuant régulièrement.
2. Mélangez l'huile d'olive, le vinaigre de pomme et la réduction de jus de raisin et assaisonnez avec du sel et du poivre.

Salade

1. Répartissez la salade mée, les radis, l'oignon de printemps, les fleurs comestibles et les abricots séchés sur 4 assiettes.
2. Broyez les pistaches (sans les coques) dans un mixeur (alternativement: les mettre dans un sac en plastique et les écraser avec un rouleau à pâtisserie), puis mélangez-les avec la panure dans une assiette creuse.
3. Coupez les deux fromages feta en 4 tranches chacune et épongez bien avec du papier absorbent.
4. Passez d'abord les tranches de fromage dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans le mélange de pistaches et pressez bien la panure autour de la tranche.
5. Versez suffisamment d'huile dans une poêle pour recouvrir le fond, chauffez-le et cuisez les tranches pendant environ 1 minute de chaque côté, jusqu'à ce que la panure soit dorée.
6. Arrosez la salade de sauce, déposez deux tranches de feta sur chaque assiette et parsemez de ciboulette. Servez immédiatement.

Temps de préparation: env. 45 minutes

Casadei Armonia Rosso bio Toscana IGT

Robe rubis vif. Nez alléchant de baies rouges et de cerise noire. Bouche pleine aux tanins veloutés. Finale persistante.



[Voir dans le weinshop >](#)